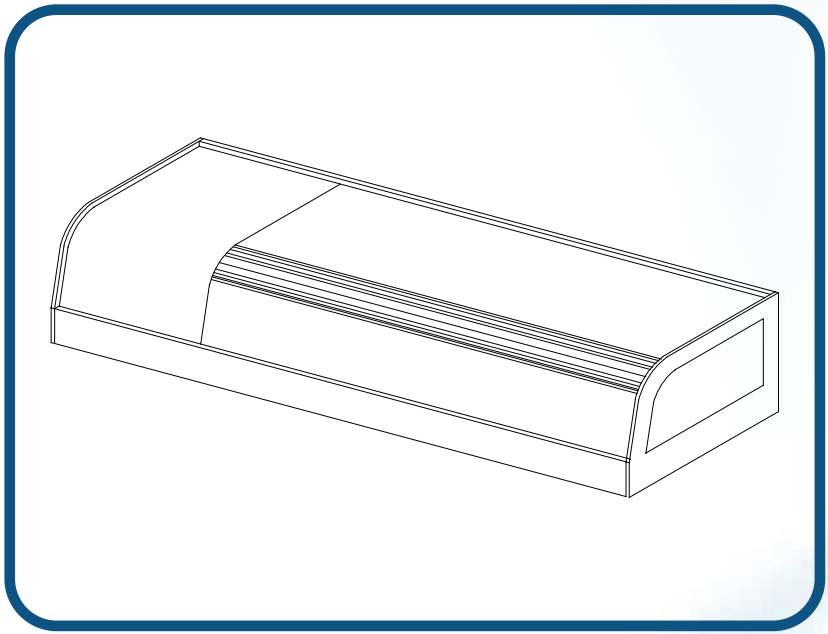
Manual de Instruções



Vitrine Expositora Refrigerada para Sushi

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice

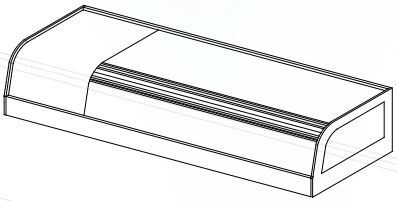
01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Vitrine Expositora Refrigerada Linha Euro

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Sushi
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Escovado
Consumo Elétrico: 770 W
Tensão: Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



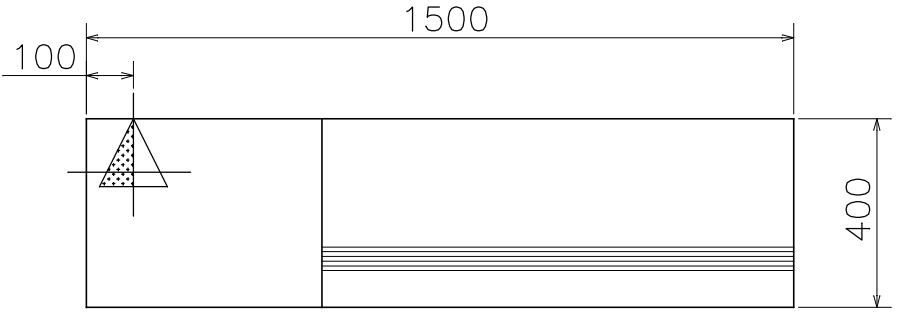
1.2 Descrição

VITRINE EXPOSITORA REFRIGERADA PARA SUSHI ELVI ideal para exposição de produtos que exigem temperatura baixa de trabalho entre 2° a 4°C, por exemplo, as postas de peixe.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Fechamento superior em vidro transparente curvo na parte frontal e reto nas laterais.
- Portas deslizantes, espelhadas internamente.
- Tubo de aço inox, onde será formada uma película de gelo.
- Refrigeração através de pista fria e tubo em aço inox superior.
- Unidade compressora na lateral do equipamento.
- Comando com chave liga-desliga e termostato de controle de temperatura.
- Pés niveladores.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Nunca usar o equipamento sem ligar o fio terra.
E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para religá-lo.
OBS: Controlador de temperatura regulado de fábrica.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.
No uso: deixar sempre as laterais e parte traseira internas da vitrine livres, para circulação de ar e melhor desempenho do equipamento.
No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gazes do compressor.
No ambiente: a temperatura de trabalho foi calculada considerando a temperatura ambiente de 20 a 35°C. Caso seja superior, o desempenho da refrigeração ficará comprometida.

04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.

B) Aguardar 3 horas antes de colocar os produtos dentro do equipamento.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) É recomendável que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza total.
B) Todo produto só poderá ser colocado no interior do equipamento após 3 horas de funcionamento.
C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de refrigeração.
D) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Para efetuar a limpeza, sempre desligar o equipamento da tomada.
B) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
C) Para maior agilidade no degelo, basta deixar as portas abertas, se atentando a retirar as mercadorias para não estragarem.
D) O condensador (semelhante a um radiador de automóvel) deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

07. LIMPEZA

A) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
B) Bascular o vidro frontal para retirada de resíduos, se atentando ao limpar a parte interna para não inclinar o vidro em demasia.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar a contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Seletor de temperatura na posição desligado	Ajustar seletor de temperatura

8.2 O equipamento não gela?

Causa	*Soluções*
Ajuste inadequado no seletor de temperatura	Ajustar seletor conforme necessidade
Fonte de calor ou luz próximo ao equipamento	Evitar colocar equipamento próximo a áreas quentes
Condensador sujo	Passar espanadeira semestralmente nas entradas de ar

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br